

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Tronchetto di Natale

LUOGO: [Europa](#) / [Francia](#)

DOSI PER: [1 pezzi](#) DIFFICOLTÀ: [bassa](#) PREPARAZIONE: [40 min](#) COTTURA: [15 min](#) COSTO: [basso](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [molto facile](#)



Il **tronchetto di Natale**, conosciuto anche con il suo nome francese **Bûche de Noël**, è il dolce simbolo delle feste, un capolavoro di gusto e scenografia che **non può mancare sulla tavola natalizia**. Questa **ricetta**, con la sua base di [pasta biscotto](#) soffice e un ripieno goloso, è un classico intramontabile, proprio come lo sono il [Pandoro](#) e il [Panettone](#) fatti in casa.

È il dolce perfetto per chi ama le preparazioni scenografiche e vuole stupire i propri ospiti. Se durante le feste ami sbizzarrirti con dolci scenografici, prova anche le varie ricette per riciclare il pandoro, come la sontuosa [Torta di pandoro](#) o il classico [Pandoro farcito](#). Per idee più veloci ci sono sempre la [Crostata di Pandoro](#) o i

simpatici [Tramezzini di pandoro](#). Ma il Natale è anche biscotti, come i profumati [biscotti linzer](#) o i [croccanti tozzetti](#). E per completare un vassoio di dolcetti, non possono mancare i [tartufi di castagne](#).

INGREDIENTI PER LA PASTA BISCOTTO

UOVA a temperatura ambiente - 4

ZUCCHERO SEMOLATO 120 gr

FARINA 00 110 gr

LIEVITO PER DOLCI 3 gr

ESTRATTO DI VANIGLIA 1 cucchiaino da tè

SCORZA DI LIMONE GRATTUGIATO 1

INGREDIENTI PER IL RIPIENO E LA

COPERTURA DEL TRONCHETTO

MASCARPONE 500 gr

NUTELLA 250 gr

ZUCCHERO A VELO 50 gr

CACAO AMARO IN POLVERE 30 gr

COME FARE IL TRONCHETTO DI NATALE

- 1 In una ciotola, o nella planetaria, monta con le fruste elettriche le uova con lo zucchero, la vaniglia e la scorza di limone. Lavora il composto alla massima velocità per almeno 10 minuti, finché non sarà chiarissimo, gonfio e spumoso.





- 2** Setaccia insieme la farina e il lievito, poi incorporali al composto di uova poco per volta, mescolando delicatamente con una spatola dal basso verso l'alto per non smontare l'impasto.





- 3 Versa il composto su una teglia 25x35 cm foderata con carta forno e livellalo con una spatola per creare uno strato uniforme.





- 4 Cuoci in forno statico già caldo a 180°C per circa 15 minuti. La superficie dovrà essere leggermente dorata





5 Sforna la pasta biscotto e, mentre è ancora caldissima, capovolgila su un foglio di carta forno pulito.

Stacca delicatamente la carta forno usata per la cottura e sostituiscila con un altro foglio pulito.

Arrotola subito la pasta biscotto su se stessa, ben stretta, aiutandoti con la carta forno. Lasciala raffreddare completamente arrotolata: in questo modo "prenderà la forma" e non si romperà quando la farcirai.





6 In una ciotola, lavora con le fruste il mascarpone con la crema di nocciole, lo zucchero a

velo e il cacao setacciati. Monta tutto fino a ottenere una crema soffice e omogenea.





- 7 Srotola delicatamente la base di pasta biscotto ormai fredda. Spalma circa $\frac{2}{3}$ della crema sulla superficie interna, lasciando liberi i bordi.



8 Arrotola di nuovo la pasta biscotto, questa volta farcita, stringendo bene.

Con un coltello, taglia le due estremità del rotolo in obliquo. Questi due pezzi ti serviranno per creare i "rami" del tronco.



- 9 Posiziona il rotolo su un piatto da portata. Usa un po' della crema rimasta per "incollare" i due pezzi tagliati ai lati del tronco principale. Ricopri tutto il tronchetto con la crema rimasta. Con i rebbi di una forchetta, crea delle striature sulla superficie per imitare la corteccia di un albero.

Lascia riposare il tronchetto in frigorifero per almeno un'ora prima di servirlo. Anzi, preparato il giorno prima è ancora più buono



IDEE ALTERNATIVE

Versione senza glutine: Sostituisci la farina 00 nella pasta biscotto con un preparato per dolci senza glutine o con un mix di farina di riso e amido di mais. Assicurati che anche la crema di nocciole sia certificata senza glutine.

Versione senza lattosio: Per la crema, utilizza un mascarpone senza lattosio. Per la pasta biscotto, che in questa ricetta non contiene latticini, non ci sono problemi.

Versione light: Questa è una ricetta ricca per definizione. Per alleggerirla un po', si potrebbe sostituire parte del mascarpone con della ricotta vaccina light, ben setacciata, per una farcitura meno calorica.

TRUCCHI, CONSIGLI E RIDUZIONE DELLO SPRECO ALIMENTARE

Trucco per una riuscita sicura: Il segreto per non rompere la pasta biscotto è arrotolarla su se stessa, insieme alla sua carta forno, quando è ancora calda. In questo modo prenderà la forma e, una volta fredda, sarà elastica e non si spezzerà.

Lo sfizio in più: Per un cuore croccante, prima di spalmare la crema, puoi cospargere la superficie

della pasta biscotto con della granella di nocciole tostate o delle scaglie di cioccolato.

L'idea per i bambini: Farcisci il tronchetto con una crema più semplice, come panna montata e Nutella, oppure con una crema pasticcera al cioccolato. Per la decorazione, puoi usare codette colorate e zuccherini a tema natalizio.

Idea antispreco: Se ti avanza della crema al mascarpone, non buttarla! È perfetta per farcire dei biscotti, per arricchire una tazza di caffè, o da servire in piccole coppette con una spolverata di cacao, come un tiramisù al cucchiaio

COME CONSERVARE IL TRONCHETTO DI NATALE

Il tronchetto di Natale si conserva in frigorifero, coperto con pellicola o sotto una campana per dolci, per 2-3 giorni. Anzi, preparato il giorno prima è ancora più buono, perché i sapori si amalgamano alla perfezione. Ricorda di tirarlo fuori dal frigo 15-20 minuti prima di servirlo.